

Poire pochée au sirop d'hibiscus sur
biscuit madeleine orange.
8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE			<u>BASE :</u> Eplucher les poires en prenant soin de conserver la queue. <u>SIROP :</u> Porter à ébullition l'ensemble des ingrédients et plonger les poires une vingtaine de minutes à frémissement, refroidir dans le sirop pour la couleur. Egoutter. <u>BISCUIT MADELEINE :</u> Faire fondre le beurre, zester l'orange et mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Plaquer d'une épaisseur d'environ 0.5 cm, disposer les segments d'orange et cuire au four bien chaud à 180°C environ 15 minutes en surveillant. Retirer sur grille à la sortie du four. <u>CREME LEGERE :</u> Monter la crème avec la vanille et serrer au sucre glace, mettre en poche à douille et réserver au frais. <u>DECOR et FINITION :</u> Détailler le biscuit à l'emporte-pièce, disposer la poire sur le biscuit et servir avec une rosace de chantilly, décorer avec la menthe et zeste d'orange
Poire conférence	Pce	8	
SIROP			
Eau	L	2	
Fleur d'hibiscus	Pm	1	
Sucre	Kg	0.250	
Cannelle	Pce	2	
Badiane	Pce	2	
Cardamone	Pm	Pm	
Vanille	Gousse	2	
BISCUIT MADELEINE			
Farine	Kg	0.130	
Sucre cassonade	Kg	0.150	
Œufs entiers	Pce	2	
Lait	L	0.020	
Levure chimique	Pce	1	
Beurre fondu	Kg	0.120	
Huile d'olive	L	0.030	
Segments d'orange	Kg	0.100	
Zeste d'orange	Pce	1	
CREME LEGERE			
Crème liquide 35%	L	0.250	
Sucre semoule	Kg	0.025	
Vanille	Gousse	0.5	
FINITION DECOR			
Menthe	Botte	0.5	
Orange zeste	Pce	1	
Notes personnelles :			